**Feuille annexe pour la procédure de qualification travaux pratiques**

# PRODUCTION

Ce document annexe a été réalisé pour permettre aux experts d'évaluer certains travaux
Les notes sont à reporter sur la feuille de notes aux chiffres leur correspondant.

Selon le déroulement de l'examen, il est composé de trois parties:

Désossage, fabrication, abattage

**Certaines notes sont à reporter sur la feuille de notes selon leur position**

**Compétences de base**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.1** | **veau** | | p.7 |
| 1.1.6 | Hygiène | laver les mains avant le travail<br>montre, bracelet etc…<br>tousser sur la viande<br>nettoyage du plan de travail ( ordre sur la table)<br>récipients propres (séparer la viande des déchets)<br>pas de contenants en contact avec le sol<br>chaîne du froid | |
| 1.1.7 | Sécurité | pharmacie de secours, tel. du médecin<br>gants, tablier,<br>chaussures anti-glisse<br>couteaux aiguisés, pas trop pointus<br>soulever correctement des charges<br>sol propre (glissades)<br>ordre des couteaux sur la table | |
| **1.2** | **boeuf** | 1.1.6 | p.8 |
| | 1.2.6 | Hygiène | laver les mains avant le travail<br>montre, bracelet etc…<br>tousser sur la viande<br>nettoyage du plan de travail ( ordre sur la table)<br>récipients propres (séparer la viande des déchets)<br>pas de contenants en contact avec le sol<br>chaîne du froid |
| | 1.2.7 | Sécurité | gants, tablier,<br>chaussures anti-glisse<br>couteaux aiguisés, pas trop pointus<br>soulever correctement des charges<br>sol propre (glissades)<br>ordre des couteaux sur la table |
| **1.3** | **porc** | p.9 | |
| | 1.3.6 | Hygiène | laver les mains avant le travail<br>montre, bracelet etc…<br>tousser sur la viande<br>nettoyage du plan de travail ( ordre sur la table)<br>récipients propres (séparer la viande des déchets)<br>pas de contenants en contact avec le sol<br>chaîne du froid<br>Nettoyage du plan de travail (fin du travail))<br>Désinfecter le plan de travail |
| | 1.3.7 | Sécurité | gants, tablier,<br>chaussures anti-glisse<br>couteaux aiguisés, pas trop pointus<br>soulever correctement des charges<br>sol propre (glissades)<br>Le mode d'emploi des produits de nettoyage est-il<br>à disposition? (contact avec les yeux…)<br>ordre des couteaux sur la table |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.4 et 1.5** | **Charc. échaudée (si choisie)** | | p.10 et 11 |
| 1.4.5 | Hygiène | Table propre au début<br>Récipients propres<br>Température de cuisson contrôlée à cœur<br>Refroidissement rapide | |
| 1.4.6. | Sécurité | protection de l'ouïe<br>sécurité en grattant le couvercle<br>sécurité lors de la machine en marche<br>sécurité dans l'entonnoir du poussoir | |
| 1.4.7 | Machines | couteaux affûtés (question)<br>programmation du poussoir | |
| **1.6 et 1.7** | **Charc. à chaire cuite (si choisie)** | | p.12 et 13 |
| 1.5.5 | Hygiène | Table propre au début<br>Récipients propres<br>Température de cuisson contrôlée à cœur<br>Refroidissement rapide<br>Bâtons du fumoir propres<br>Nettoyage d'une machine | |
| 1.5.6. | Sécurité | protection de l'ouïe<br>sécurité en grattant le couvercle<br>sécurité lors de la machine en marche<br>sécurité dans l'entonnoir du poussoir | |
| 1.5.7 | Machines | programmation du poussoir<br>programmation du fumoir<br>manutention correcte le la clippeuse | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **1.8 et 1.9** | **Charc. Crue (si choisie)** | | p.14 et 15 |
| 1.8.5 | Hygiène | Table propre au début<br>Table propre au cours du travail<br>Récipients propres<br>Eau des boyaux propre<br>Nettoyage d'une machine | |
| 1.8.6. | Sécurité | protection de l'ouïe<br>sécurité en hachant la viande<br>sécurité lors du mélange<br>sécurité dans l'entonnoir du poussoir<br>électricité | |
| 1.8.7 | Machines | programmation du poussoir<br>programmation du fumoir<br>manutention correcte du hachoir<br>manutention correcte du pétrin | |
| **1.10** | **Salaisons** | | p.16 |
| 1.10.6 | Hygiène | Table propre au début<br>Récipients propres<br>Propreté des ustensiles<br>Hygiène des mains | |
| 1.10.7 | Sécurité | souliers anti-glisse<br>manutention de l'injecteur<br>sécurité lors de la machine en marche | |
| 1.10.8 | Machines | couteaux affûtés (question)<br>programmation de l'injecteur<br>programmation de la masseuse | |
| **1.11** | **Emballage, stockage, étiquetage, déclaration et calcul** | | p.17 |
| | Questionner le candidat | | |

| **Production** | | | |
|---|---|---|---|
| **2.1 veau** | | | p.18 |
| 2.1.6 | Hygiène | Le sol est-il toujours propre pendant le travail?<br>Le candidat se salit en enlevant la peau?<br>La carcasse est-elle souillée par le contenu des viscères<br>La carcasse est-elle souillée par des projections (gicler)<br>Les viscères sont-elles traitées correctement? | |
| 2.1.7 | Sécurité | crochets sur les rails<br>manutention des scies<br>tenue du couteau | |
| 2.1.8 | Machines | utilisation correcte des instruments de levage<br>utilisation correcte des scies<br>utilisation correcte des arrache-peaux | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **2.2** | **bœuf** | | p.19 |
| 2.2.7 | Hygiène | Le sol est-il toujours propre pendant le travail? | |
| | | Le candidat se salit en enlevant la peau? | |
| | | La carcasse est-elle souillée par le contenu des viscères | |
| | | La carcasse est-elle souillée par des projections (gicler) | |
| | | Les viscères sont-elles traitées correctement? | |
| 2.2.8 | Sécurité | crochets sur les rails | |
| | | manutention des scies | |
| | | tenue du couteau | |
| 2.2.9 | Machines | utilisation correcte des instruments de levage | |
| | | utilisation correcte des scies | |
| | | utilisation correcte des arrache-peaux | |
| **2.3** | **porc** | | p.20 |
| | Hygiène | Le sol est-il toujours propre pendant le travail? | |
| | | La carcasse est-elle souillée par le contenu des viscères | |
| | | La carcasse est-elle souillée par des projections (gicler) | |
| | | Les viscères sont-elles traitées correctement? | |
| | | Nettoyage (scie ou…) | |
| | Sécurité | crochets sur les rails | |
| | | manutention des scies | |
| | | tenue du couteau | |
| | | électricité lors du nettoyage | |
| | Machines | utilisation correcte des instruments de levage | |
| | | expliquer le fonctionnement de l'épileuse | |
| | | expliquer l'entretien de l'épileuse | |
| | | utilisation correcte des scies | |